



RUSTICONE



INGREDIENTI

Ingredienti

- Rusticone 10000 gr
- Lievito 30 gr
- Acqua 5000/5500 gr

PROCEDIMENTO

Procedimento

Tempo di impasto (spirale) | 5 minuti in prima velocità e 5 minuti in seconda velocità;

Temperatura impasto | 26°C;

1° riposo | 30/40 minuti;

Pezzatura e formatura | a piacere, cospargere di Fiocco di Orzo granellato come copertura;

Lievitazione Finale | 60 minuti circa in cella, con umidità;

Cottura | 220°C con umidità iniziale.